KEO 603

PT

FICHA DO PRODUTO

1. Painel de controlo
   - **1.1. Manípulo de selecção de funções**
   - **1.2. Punho termostato**
   - **1.3. Indicador luminoso termostato**
2. Resistência superior
3. Resistência do Grill
4. Lâmpada posterior
5. Resistência inferior (não visível)
6. Porta do forno

ACESSÓRIOS

Grelha - Placa para doces em alumínio

COMO LIGAR O FORNO

Rode o botão selector para a função desejada. A lâmpada do forno acende-se.
Rode o botão do termóstato no sentido dos ponteiros do relógio para a temperatura desejada. O indicador luminoso vermelho do termóstato acende-se e apaga-se quando a temperatura seleccionada é atingida. No final da cozedura, rode os punhos para a posição **"0"**.

GARANTIA

GARANTIA CONCEDIDA E ASSUMIDA PELA WHIRLPOOL SOUTH AFRICA (PTY) LTD RELATIVAMENTE AO PRODUTO ADQUIRIDO PELO CLIENTE

A WHIRLPOOL South Africa (PTY) LTD ("WHIRLPOOL") garante ao comprador original ("o cliente") do produto identificado pelo número de série indicado no mesmo, por um período de **24 meses** a partir da data de compra, que o produto deve estar isento de defeitos de material e fabrico sob utilização e funcionamento normais. A garantia é concedida de acordo com as seguintes disposições:

1. A WHIRLPOOL pode, consoante o que determinar adequado, substituir ou reparar defeitos de material e/ou fabrico.
2. A WHIRLPOOL efectuará gratuitamente os procedimentos de reparação ou substituição através dos próprios serviços ou de um parceiro de assistência autorizado, desde que o produto se encontre num raio máximo de 50 km do ponto de venda WHIRLPOOL mais próximo ou do parceiro de assistência autorizado, caso contrário o cliente terá de pagar o excesso, incluindo deslocações de devolução à taxa por quilómetro normalmente aplicada pela WHIRLPOOL.
3. Se solicitado, o cliente deve fornecer à Whirlpool ou ao parceiro de assistência comprovativos suficientes relativos à data e ao local de compra do produto.
   Se o cliente não tiver possibilidade de fornecer os referidos comprovativos, o cliente terá de pagar os custos normais e padrão à Whirlpool e/ou ao parceiro de assistência.
4. Se a WHIRLPOOL ou o respectivo parceiro de assistência autorizado determinar que um defeito ou uma avaria se deveu total ou parcialmente a actos de negligência, omissões, abuso ou utilização incorrecta do produto por parte do operador ou por uma instalação não conforme com o manual de instruções, a não ser que o cliente possa comprovar que isso não ocorreu, o cliente deve ser responsabilizado pelo custo da reparação e/ou substituição, incluindo todas as despesas de deslocamento inerentes.
5. **A garantia não é aplicável se o produto não for utilizado em ambiente doméstico normal, sendo pelo contrário utilizado para efeitos comerciais, industriais ou outros aos quais não se destina.**
6. A Whirlpool não poderá, sob nenhuma circunstância, ser responsável por danos sofridos devido a falhas de funcionamento ou avarias do produto nem por danos consequenciais de qualquer natureza e ocorridos seja de que modo for.
7. A garantia apenas é aplicável a produtos localizados e utilizados na República da África do Sul, Suazilândia, Lesoto, Botswana e Namíbia.
8. Qualquer peça substituída no âmbito desta garantia é considerada propriedade da WHIRLPOOL ou do respectivo parceiro de assistência autorizado.
9. Se a venda do produto tiver sido sujeita a acordos de crédito especiais (Credit Agreements Act), a WHIRLPOOL garante que o produto deverá estar isento de defeitos latentes e a WHIRLPOOL deverá, consoante o que considerar adequado, reparar o produto em consequência dos referidos defeitos, que tornam o produto inoperacional, desde que:
   - 9.1. o cliente notifique a WHIRLPOOL por escrito assim que tiver conhecimento dos defeitos; e
   - 9.2. o cliente, por sua conta, forneça o produto ao ponto de venda WHIRLPOOL mais próximo.
10. A WHIRLPOOL ou o respectivo contratante independente nomeado garantem que quaisquer reparações efectuadas ou peças substituídas no âmbito desta garantia não possuem defeitos ao nível de peças e fabrico para o restante período, apenas no que diz respeito ao período de garantia original consoante o disposto na cláusula 1.
11. A WHIRLPOOL reserva-se o direito de solicitar a um cliente que forneça à WHIRLPOOL um depósito de acordo com um montante determinado pela WHIRLPOOL ou o respectivo parceiro de assistência autorizado antes de prestar assistência ao produto durante o período de garantia, sendo que o depósito deverá ser reembolsado pela WHIRLPOOL ao cliente se o defeito, falha ou avaria do produto estiver abrangido e/ou contemplado nas disposições desta garantia.

O SEU PARCEIRO NA ÁREA DOS APARELHOS

No que diz respeito a prestar atenção e assistência aos seus aparelhos, pode ter a certeza de que está em boas mãos. Dispomos de uma rede nacional qualificada e empenhada de instalações e parceiros de assistência. Por isso, onde quer que esteja, irá sempre obter o serviço que merece!

A. SERVIÇOS
Para contactar o serviço pós-venda, ligue para o Call Center da Whirlpool mais próximo.
0861532337
LÍDER

B. PEÇAS SOBRESSELENTES
Relativamente a peças sobresselentes, contacte o distribuidor Whirlpool mais próximo "Tecsa" de acordo com o indicado abaixo:

Joanesburgo	Tel.: 011-6136551
Roodepoort	Tel.: 011-7601211/2
Pretória	Tel.: 012-3357408
Polokwane	Tel.: 015-2925345
Upington	Tel.: 054-3313949
Nelspruit	Tel.: 013-7526864
Bloemfontein	Tel.: 051-4035280
Port Elizabeth	Tel.: 041-4842298
Durban	Tel.: 031-4508300
Cidade do Cabo	Tel.: 021-9002900

Tabela de funções do forno

Função	Descrição da Função
0 FORNO DESLIGADO	**-**
LÂMPADA	**• Acendimento da lâmpada interna do forno.**
RESISTÊNCIA INFERIOR	**• Para terminar a cozedura de tartes de fruta ou de queijo, e para adensar molhos. • Use esta função durante os últimos 10/15 minutos de cozedura.**
ESTÁTICO	**• Para cozinhar numa calha. • Aqueça previamente o forno à temperatura desejada e introduza os alimentos no forno, quando o indicador luminoso do termostato se apagar. • É aconselhável utilizar a segunda ou a terceira calha.**
Grelha	**• Para grelhar costeletas, espetadas, salsichas, gratinar legumes e tostar o pão. • Aqueça previamente o forno durante 3 - 5 min. • Durante a cozedura, a porta do forno deve permanecer fechada. • Em caso de preparação de carne, deite um pouco de água na pingadeira (situada na primeira calha) para reduzir o fumo e os salpicos de gordura. • É aconselhável virar os alimentos durante a cozedura.**

RECEITA	FUNÇÃO	PRÉ-AQUECIMENTO	NÍVEL (a partir de baixo)	TEMP (°C)	TEMPO (mín)	ACESSÓRIOS E NOTAS
Bolos que levedam		x	3	160-180	35 - 55	torteira + grelha
Bolachas/Tortas		x	2	170 - 180	20 - 45	placa para doces
Pão/Pizza/Focaccia		x	1 / 2	190 - 230	15 - 50	pingadeira/placa para doces
Borrego/vitela/vaca/porco		x	2	190 - 200	90 - 110	pingadeira/pirex+grelha
Frango/coelho/pato		x	2	190 - 200	65 - 85	pingadeira/pirex+grelha
Peru/Ganso		x	2	190 - 200	140 - 180	pingadeira/pirex+grelha
Peixe no forno/em cartucho de papel (filete, inteiro)		x	2	180 - 200	50 - 60	pingadeira/pirex+grelha
Lasanha/Massa no forno/Cannelloni/Desenformados		x	2	190 - 200	45 - 55	forma antiaderente+grelha/pirex+grelha
Tostas		x	4	250	5	grelha
Legumes gratinados		x	3	250	10 - 15	pirex+grelha
Filetes/tranches de peixe grelhados		x	3	200 - 225	20 - 30	pirex+grelha
Salsichas/Espetadas/Costeletas/Hambúrgueres		x	4	250	20 - 30	grelha+pingadeira com água no 1° nível, vire a meio da cozedura

Notas: temperaturas e tempos de cozedura são indicativamente válidos para 4 porções.